

Extrait du Capdenac le Haut - Le vrai Uxellodum ?

<http://hd46.free.fr>

Quiche camembert

- Recettes de cuisine - Entrées -



Date de mise en ligne : mardi 8 frier 2011

Description :

(Gaëtan)

Capdenac le Haut - Le vrai Uxellodum ?

Quiche camembert

Ingrédients :

- ▶ 1 tarte feuilletée
- ▶ 3 oeufs
- ▶ du lait
- ▶ des dés de jambon blanc
- ▶ sel, poivre
- ▶ 1 camembert fort
- ▶ gruyère
- ▶ herbe de provence

Préparation :

- ▶ Dérouler la pâte à tarte.
- ▶ La piquer pour ne pas qu'elle gonfle.
- ▶ Mélanger les oeufs, le lait. (la quantité de lait dépend de la taille de votre plat - ne pas dépasser 1/2 litre)
- ▶ Saler et poivrer.
- ▶ Mettre les dés de jambon sur la pâte.
- ▶ Verser la préparation (oeufs, lait).
- ▶ Faire des lamelles de camemberts et positionner dessus.
- ▶ Y rajouter un peu de gruyère et saupoudrer d'herbes de provence.
- ▶ Mettre en four environ 40 mn.